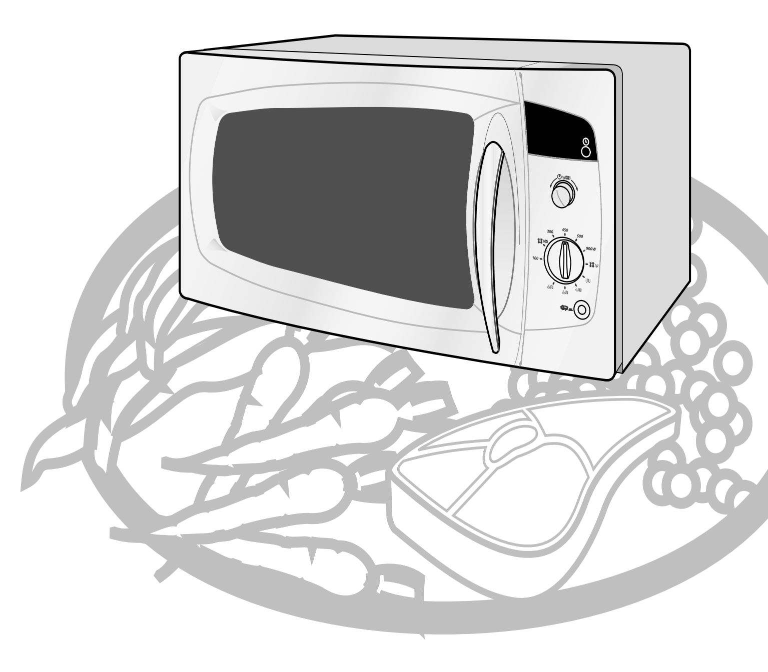


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

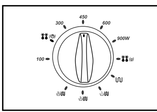
CE292DNR / CE292DNTR



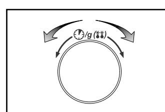
Codice No..: DE68-02471A

Руководство по быстрому началу эксплуатации печи

Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо

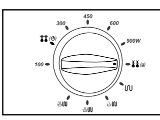


1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

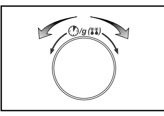


2. Задайте требующееся время приготовления поворотом ручки **Время / Вес** ( ).
   Результат: Приготовление начинается примерно через две секунды.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты

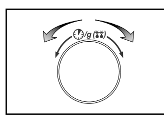


1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **автоматического размораживания** ( ).



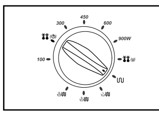
2. Поворотом ручки **Время/Вес** ( ) установите соответствующий вес продуктов.
   Результат: Размораживание начинается примерно через две секунды.

Если вы хотите изменить время приготовления

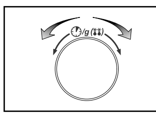


Оставьте пищу в печи.
Поворотом ручки **Время / Вес** ( ) установите желаемое время.
Результат: Приготовление начинается примерно через две секунды.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля

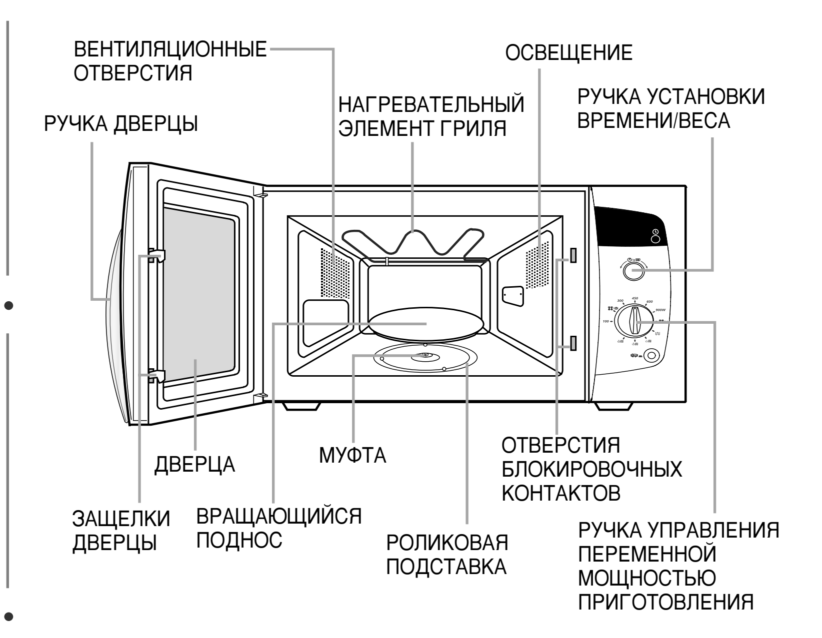


1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ гриля ( ).

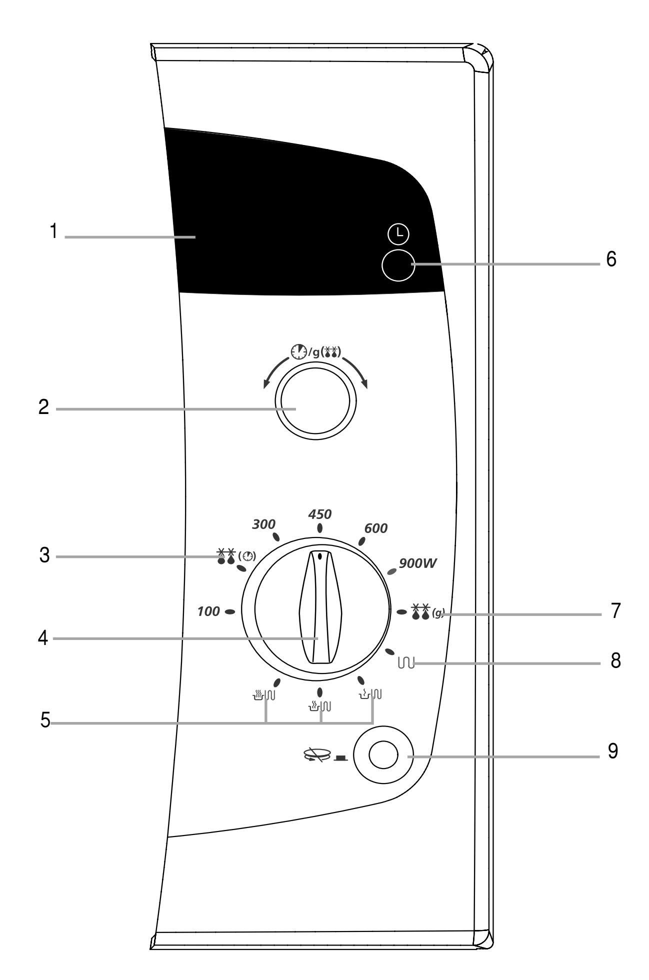


2. Задайте требующееся время приготовления поворотом ручки **Время / Вес** ( ).
   Результат: Приготовление начинается примерно через две секунды.

Печь



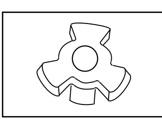
Панель управления



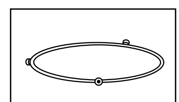
1. ДИСПЛЕЙ
2. РУЧКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ/ ВЕСА
3. РАЗМОРАЖИВАНИЕ
4. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
5. КОМБИНИРОВАН-НЫЕ РЕЖИМЫ
6. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ
7. АВТОМАТИЧЕСКЕГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
8. ГРИЛЬ
9. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ПОДНОСА

Принадлежности

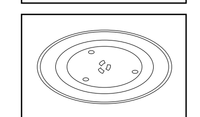
В зависимости от номера модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



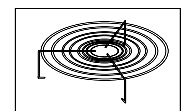
1. **Муфт**а, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.



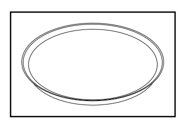
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



4. **Металлическая решетка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлическая решетка может использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Одно блюдо может быть поставлено на вращающийся поднос, а второе - на решетку. Металлическая решетка может использоваться для приготовления пищи в режиме гриля и комбинированном режиме приготовления.



5. **Блюдо для образования хрустящей корочки (только модель CE292DNTR)**, см. стр.10.
   Назначение: Это блюдо используется, чтобы лучше подрумянивать пищу в режимах микроволнового приготовления или комбинированного приготовления с использованием гриля. Оно помогает сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.

☛ НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

R

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:


Важно


Примечание


Предостережение


Повернуть

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не допускайте скопления остатков пищи или остатков чистящих средств на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпочкой.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Обращаем ваше особое внимание на то, что необходимо, чтобы дверца печи надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего специальную подготовку в фирме-изготовителе печи.

Меры предосторожности

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например) Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например) Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.
3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.
6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.
7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи.
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет.
   - Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.
8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
   - ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.

Меры предосторожности (продолжение)

- Существует опасность запоздалого бурного вскипания жидкости.
- Для предотвращения запоздалого бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.
  Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.
- При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- **НИКОГДА** не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

12. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

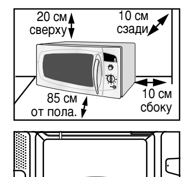
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО
НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

Установка вашей микроволновой печи

R

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи, 20 см для верхней крышки печи и 85 см от пола.

2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☞ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

☞ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то во избежание неисправностей его должен заменить производитель, его агент по обслуживанию или аналогичным образом подготовленный специалист.

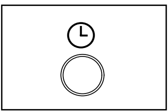
☞ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

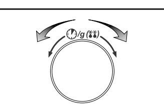
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Их можно установить для работы в 24-часовой или 12-часовой системе. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока.***

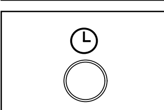
✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее время и наоборот.



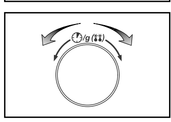
1. **Чтобы время показывалось…** **Нажмите кнопку( ).**.
   В 24-часовой системе — Один раз
   В 12-часовой системе — Два раза



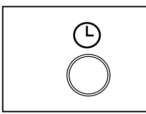
2. Установите цифры часов поворотом ручки **Время / Вес** ( ).



3. Нажмите кнопку .



4. Установите цифры минут поворотом ручки **Время / Вес** ( ).



5. Нажмите кнопку .

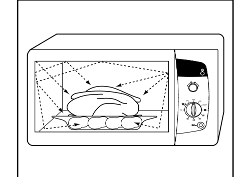
Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Вы можете использовать вашу микроволновую печь, чтобы:

- ***Размораживать продукты (автоматического)***
- ***Готовить пищу***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище благодаря тому, что она вращается на подносе. Таким образом, пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см). Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количество и плотность
   - Содержание воды
   - Начальная температура (находились ли продукты в холодильнике или нет)

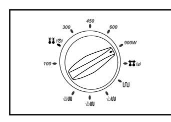
☛ Так как пища в ее центре готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время отстоя” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

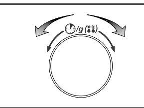
Проверка правильности функционирования печи

Следующая простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте чашку с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Установите поворотом ручки Время / Вес () время работы печи.

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

1) Начинается нагрев воды и когда он заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании работы печи, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Печь должна быть включена в соответствующую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, то довести воду до кипения потребуется больше времени.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из нижеперечисленных проблем, попробуйте соответствующие решения.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
- Пар, выходящий из периметра дверцы или вентиляционных отверстий

◆ Когда вы поворачиваете ручку **Время / Вес** (), печь не начинает работать.
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время ручкой таймера?
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Было ли выбрано правильное время приготовления для данного типа пищи?
- Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться при работающей печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

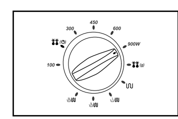
✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения вышеуказанных инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр фирмы SAMSUNG.

R

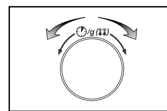
Приготовление / Разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Установите максимальный уровень мощности поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
   (МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ : 900 Вт)



2. Установите время приготовления поворотом ручки **Время / Вес**( ).
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☞ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Уровни мощности

Вы можете делать выбор из уровней мощности, приведенных в следующей таблице.

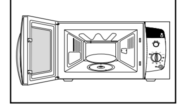
Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	900 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ( )	180 Вт	
АВТОМАТИЧЕСКЕГО ( )	180 Вт	
НИЗКИЙ / ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1300 Вт
КОМБИ I	300 Вт ( )	1300 Вт
КОМБИ II	450 Вт ( )	1300 Вт
КОМБИ III	600 Вт ( )	1300 Вт

✉ Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

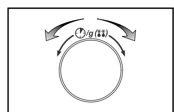
✉ Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать пищу в процессе приготовления.



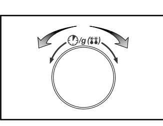
1. Чтобы остановить приготовление временно: Откройте дверцу.
   Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу.



2. Чтобы остановить приготовление полностью: Поверните ручку **Время / Вес** ( ) влево.
   Дисплей покажет цифру “: 0 “



Корректировка времени приготовления

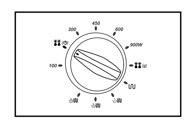


Откорректируйте остающееся время приготовления поворотом ручки **Время / Вес** ().
Чтобы в процессе приготовления увеличить или уменьшить время приготовления вашей пищи, поверните ручку вправо или влево.

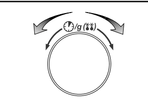
Размораживание продуктов в ручном режиме

Режим размораживания позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ Размораживания().



2. Поверните ручку **Время / Вес** () для задания требующегося времени размораживания.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается размораживание и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании размораживания, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

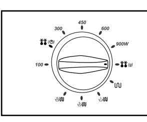
✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

✉ Если вы размораживать продукты в ручном режиме, выберите функцию размораживания с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения о размораживания в ручном режиме и времени размораживания см. на стр.18.

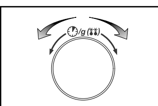
Использование режима автоматического размораживания продуктов

Режим размораживания позволяет вам автоматического размораживать мясо, птицу, рыбу.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Поверните ручку **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ **автоматического размораживания** ((g)).



2. Поворотом ручки **Время / Вес** () установите соответствующий вес продуктов.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается размораживание и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании размораживания, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

Параметры режима автоматического размораживания

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Выложите замороженные продукты на вращающийся поднос.

После того, как печь подаст звуковые сигналы, переверните продукты.

После окончания автоматического размораживания соблюдайте соответствующее время отстоя.

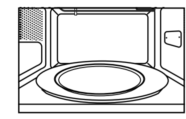
Продукты	Размер порции	Время отстоя	Рекомендации
Мясо Птица Рыба	200-1500 г 200-1500 г 200-1500 г	20-60 мин 20-60 мин 20-60 мин	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните продукты, когда печь подаст звуковые сигналы.

Использование блюда для образования хрустящей корочки (CE292DNTR)

В качестве дополнительной принадлежности для вашей микроволновой печи Samsung вы можете купить блюдо для образования хрустящей корочки.

Это блюдо позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. В таблице в следующем разделе указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу).

Блюдо для образования корочки также можно использовать для приготовления таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и так далее.



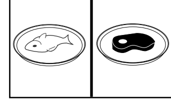
1. Поместите блюдо для образования корочки прямо на вращающийся поднос и предварительно прогрейте его с использованием наиболее мощного комбинированного режима микроволн и гриля [600 Вт + Гриль( )], соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

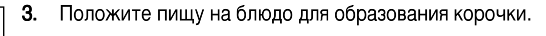
   ☛ Вынимая блюдо для образования корочки из печи, всегда используйте толстые рукавицы, так как блюдо становится очень горячим.

2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.

   ✻ Пожалуйста, обратите внимание, что блюдо для образования корочки имеет слой тефлона, который может быть поцарапан. Не пользуйтесь ножом для того, чтобы резать пищу на блюде.

   ✻ Чтобы не поцарапать поверхность блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.

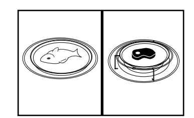




3. Положите пищу на блюдо для образования корочки.

   ☛ Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски.

   ☛ Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.



4. Поместите блюдо для образования корочки в печь на металлическую решетку (или вращающийся поднос).

5. Выберите соответствующие типу приготовляемой пищи время приготовления имощность.
   Смотрите таблицу на следующей странице.

Как чистить блюдо для образования хрустящей корочки

✉ Вымойте блюдо в теплой воде с использованием моющего средства и затем сполосните его чистой водой.

✉ Не используйте жесткую щетку или твердую губку, так как в противном случае вы повредите верхний слой покрытия блюда.

✻ Пожалуйста, обратите внимание

Блюдо для образования корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Параметры режима приготовления с использованием блюда для образования хрустящей корочки (CE292DNTR)

R

Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе. Предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима микроволн и гриля 600 Вт + Гриль (♨), соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

Продукты	Порция	Мощность	Время прогрева	Время приготовления	Инструкции
Бекон	4ломтика (80г) 8ломтиков (160г)	600Вт + Гриль (♨)	3 мин.	3-$3\frac{1}{2}$ мин. $4\frac{1}{2}$-5мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на решетку.
Томаты-гриль	200г (2штуки) 400г (4штуки)	450Вт + Гриль (♨)	3 мин.	3 мин. 4 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку.
Гамбургеры (замороженные)	2штуки (125г) 4штуки (250г)	600Вт + Гриль (♨)	3 мин.	6-$6\frac{1}{2}$ мин. 8-$8\frac{1}{2}$мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Французские батоны (замороженные)	100 -150г (1шт.) 200 -250г (2шт.)	450Вт + Гриль (♨)	5 мин.	5-6 мин. 6-7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите один батон в центр блюда, а два батона рядом друг с друг ом в центре блюда. Поставьте блюдо на решетку.
Пицца (замороженная)	300 -350 г 400 -450 г	600Вт + Гриль (♨)	5 мин.	7-8 мин. 9-10 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на людо. Поставьте блюдо на решетку.
Мини-пицца (из холодильника)	100 -150 г 200 -250 г	600Вт + Гриль (♨)	5 мин.	3-$3\frac{1}{2}$ мин. 4-$4\frac{1}{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. охлажденной пиццы в кружок на блюде. Поставьте блюдо на решетку.
Чипсы для микроволновой печи (замороженные)	200 г 300 г 400 г	450Вт + Гриль (♨)	4 мин.	9 мин. 12 мин. 15 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Распределите чипсы на блюде ровным слоем. Поставьте блюдо на решетку. Переверните после половины времени приготовления.
Печеный картофель	250 г 500 г	600Вт + Гриль (♨)	4 мин.	$4\frac{1}{2}$-5 мин. 7-$7\frac{1}{2}$ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите их в кружок. Поставьте блюдо на решетку.
Рыбные палочки (замороженные)	150г (5штук) 300г (10штук)	600Вт + Гриль (♨)	4 мин.	6-$6\frac{1}{2}$ мин. $8\frac{1}{2}$-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через $3\frac{1}{2}$ минуты (5 штук) или 5 минут (10 штук).
Кусочки цыпленка (замороженные)	125 г 250 г	600Вт + Гриль (♨)	4 мин.	$4\frac{1}{2}$-5 мин. $6\frac{1}{2}$-7 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите кусочки цыпленка на блюде. Поставьте блюдо на решетку. Переверните кусочки через 3 минуты (125 г) или 5 минут (250 г).

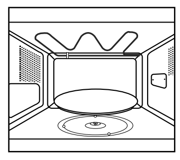
R

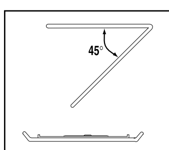
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно положение:

- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме "микроволны + гриль".***

☞ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии и не прикладывайте излишних усилий при установке его в вертикальное положение.

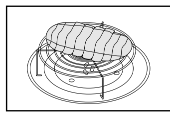




Чтобы установить нагревательный элемент...	**Сделайте следующее...**
В горизонтальное положение (режим ТгрильУ или комбинация "микроволны + гриль")	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.
При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его.	

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе ТРуководство по выбору посудыУ на стр.14.

Функция ручной остановки вращающегося подноса

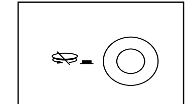
Кнопка Включения/выключения вращения подноса ( ) останавливает вращение подноса, позволяя вам использовать большие блюда, заполняющие всю внутреннюю камеру печи.

.

☞ Результаты приготовления в этом случае могут оказаться менее удовлетворительными, так как приготовление будет менее равномерным. Мы рекомендуем вам развернуть блюдо вручную по окончании половины времени приготовления.

☞ **Предупреждение!** Никогда не включайте печь без пищи, если вращение подноса остановлено кнопкой.

Причина: Это может привести к пожару или сильному повреждению печи.



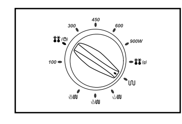
Нажмите кнопку **Включения/выключения вращения подноса** ( ).

Результат: Если кнопка управления вращением подноса нажата, поднос будет вращаться. Если кнопка управления вращением подноса вытолкнута, он не будет вращаться.

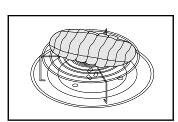
✉ Не нажимайте кнопку **Включения/выключения вращения подноса** ( ) в процессе приготовления пищи.

Приготовление в режиме гриля

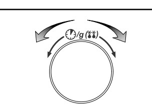
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого, в комплект печи входит решетка для гриля.



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, повернув ручку **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на символ гриля ( ) и затем задав время прогрева поворотом ручки **Время / Вес** ( ).



2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Установите время приготовления поворотом ручки **Время / Вес** ( ).

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

1) Начинается приготовление и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается.

Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

☞ Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

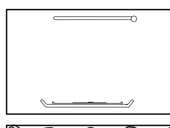
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

Комбинирование микроволн и гриля

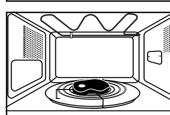
Вы можете комбинировать микроволновое приготовление с использованием гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.

☞ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

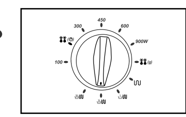
☞ ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



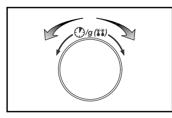
1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр.12.



2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Поворотом ручки **УПРАВЛЕНИЯ ПЕРЕМЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите требующийся уровень мощности (, ,).



4. Установите время приготовления поворотом ручки **Время / Вес** ( ).

Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.

1) Начинается приготовление и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка пищи быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и ко нтейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная утварь		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумагад	✗	Может вызвать электрическую угу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется
✓✗ : Использовать с осторожностью
✗ : Использование небезопасно

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических емкостях.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (обратитесь к разделу специальных советов).

Накрывание во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который также участвует в процессе приготовления. Пищу можно накрывать по-разному: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время отстоя

По окончании приготовления важно дать пище постоять, с тем чтобы температура выровнялась по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300г	600Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Горошек	300г	600Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300г	600Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды.
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Смесь овощей (в китайском стиле)	300г	600Вт	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис накрытым. По окончании времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Белый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	900Вт	15-16 $17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (обваренный кипятком)	250г 375г	900Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	900Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	900Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250г	900Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл кипящей воды.

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем более мелко нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Пор-ция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	$3^1/_2$-4 6-7	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250г	5-$5^1/_2$	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	$3^1/_2$-4	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	4-$4^1/_2$ $6^1/_2$-$7^1/_2$	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3-$3^1/_2$	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250г	$2^1/_2$-3	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лукпорей	250г	3-$3^1/_2$	3	Нарежьте лукпорей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1-$1^1/_2$ 2-$2^1/_2$	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте никакой воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	4-$4^1/_2$	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	$3^1/_2$-4	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250г 500г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	$4^1/_2$-5	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и значения времени разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Время в таблице указано для разогрева жидкостей с комнатной температурой примерно от +18°C до +20°C или для охлажденной пищи с температурой примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, крупный кусок мяса - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обратитесь за информацией к таблицам. В целом, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, пирожки с начинкой).
Для достижения лучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время отстоя в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем при необходимости добавить время.

Времена разогрева и отстоя

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу “Меры предосторожности”.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.
Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

R

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40˚C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37˚C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во избежание ожогов, температуру детского питания необходимо проверять особенно тщательно перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и время разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Руководство по одновременному разогреву двух блюд

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Пор-ция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Суп (из холо-дильника)	2x250г 2x350г	900Вт	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 5-6	2-3	Налейте суп в две глубокие керамические тарелки и накройте их крышками. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другуюна решетку. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Курица с рисом и соусом карри (из холодильн ика)	2x350г	600Вт	7-$8^1/_2$	3	Разложите состоящее из 2 охлажденных компонентов блюдо на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другуюна решетку.
Готовое блюдо (из холодильн ика)	2x350г	600Вт	$7^1/_2$-9	3	Разложите состоящее из 2-3 охлажденных компонентов блюдо на две плоские керамические тарелки. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Поставьте одну тарелку прямо на вращающийся поднос, а другуюна решетку.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150мл (1чашка) 300мл (2чашки) 450мл (3чашки) 600мл (4чашки)	900Вт	1-$1^1/_2$ $1^1/_2$-2 $2^1/_2$-3 3-$3^1/_2$	1-2	Налейте жидкость в чашки и разогревайте, не нарывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Оставьте напитки в микровол-новой печи на время отстоя и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250г 350г 450г 550г	900Вт	2-$2^1/_2$ $2^1/_2$-3 3-$3^1/_2$ $3^1/_2$-4	2-3	Налейте в глубокую керамиче-скую тарелку. Накройте плас-тмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350г	600Вт	$4^1/_2$-$5^1/_2$	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически переме-шивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350г	600Вт	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3	Положите макаронные изделия (например, спагеттиили яичную .лапшу) на плоское керамиче-ское блюдо. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой (из холодильника)	350г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия сначинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамиче-скую тарелку. Накройте пластм-ассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разог-рева и вновь перемешайте перед отстоем и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350г 450г 550г	600Вт	$4^1/_2$-$5^1/_2$ 5-6 $5^1/_2$-$6^1/_2$	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

R

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для разогрева.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40сек. 1мин - 1мин 10сек.	2-3	Хорошо встряхните или переме шайте и налейте в стерилизо ванную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время отстоя для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18°C до -20°C.

Все замороженные продукты должны размораживаться на уровне мощности “размораживание” (180 Вт)

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время отстоя (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	200г 400г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500г (2куска)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целый курица	1200г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе/	200г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе или целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба целиком	400г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2штуки 4штуки	$1-1^{1}/_{2}$ $2^{1}/_{2}-3$	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	$4-4^{1}/_{2}$		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и сделается румяной быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

<u>ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:</u>

Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима “микроволны + гриль”

Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме “микроволны + гриль”:

Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски цыпленка, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую решетку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.
Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1сторону (мин.)	Время на 2сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4куска (по 25г каждый)	Только гриль	$3^{1}/_{2}$-$4^{1}/_{2}$	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испече-нные)	2-4 штуки	Только гриль	$2^{1}/_{2}$-$3^{1}/_{2}$	$1^{1}/_{2}$-$2^{1}/_{2}$	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх.
Томатыгриль	200 г (2шт) 400 г (4шт)	300Вт+ Гриль	$3^{1}/_{2}$-$4^{1}/_{2}$ 5-6	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты с томатами и сыром	4 шт (300 г)	300Вт+ Гриль	4-5	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб сверху томаты и сыр и положите тосты на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт (300 г) 4 шт (600 г)	450Вт+ Гриль	$3^{1}/_{2}$-$4^{1}/_{2}$ 6-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600Вт+ Гриль	$4^{1}/_{2}$-$5^{1}/_{2}$ $6^{1}/_{2}$-$7^{1}/_{2}$	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель) (из холодильника)	500 г	450Вт+ Гриль	9-11	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром в небольшое Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски курицы	450 г (2шт) 650 г (2-3шт) 850 г (4шт)	300Вт+ Гриль	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Подготовьте куски курицы, смазав их маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите кусок курицы в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	900г 1100г	450Вт+ Гриль	10-12 12-14	9-11 11-13	Подготовьте курицу, смазав ее маслом и посыпав специями. Сначала положите курицу грудкой вниз прямо на вращающийся поднос, а на вторую половину приготовления переверните ее грудкой вверх. После жарения дайте ей постоять 5 минут.
Бараньи отбивные (средне-прожаренные)	400 г (4шт)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпь те специями. Положите их в кружок на решетку.После жарения дайте им постоять 2-3 минуты.

R

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1сторону (мин.)	Время на 2сторону (мин.)	Инструкции
Свиные отбивные	250 г (2шт) 500 г (4шт)	Микров-олны + Гриль	(300Вт+ Гриль) 6-7 8-10	(Только гриль) 5-6 7-8	Смажьте свиные отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жарения дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	450г 650г	300Вт + Гриль	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте кожу целой рыбы растительным маслом и посыпьте приправами и специями. Положите рыбу рядом друг с другом на решетку (головой к хвосту).
Печеные яблоки	2яблока (400 г) 4яблока (800 г)	300Вт + Гриль	6-7 10-12	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1сторону (мин.)	Время на 2сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50г каждая)	2штуки 4штуки	Микров-олны + Гриль	300Вт + Гриль $1^1/_2$-2 $2^1/_2$-3	Только гриль 2-3 2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Хранцузский батон/ Чесночный хлеб	200-250г (1шт)	Микров-олны + Гриль	450Вт + Гриль $3^1/_2$-4	Только гриль 2-3	Положите замороженный батон на решетку по диагонали, подложив под батон бумагу для выпекания. После приготовления дайте ему постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400г	450Вт + Гриль	13-15	-	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (трубочки из теста с начинкой, макароны, лазанья)	400г	600Вт + Гриль	14-16	-	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400г	450Вт + Гриль	16-18	-	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.
Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла.
Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску с крышкой из термостойкого стекла, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от $6^1/_2$ до $7^1/_2$ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от $3^1/_2$ до $4^1/_2$ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления жира и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

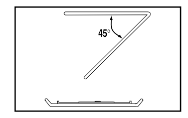
☞ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпочкой, смоченной теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите мыльной тряпочкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку с разбавленным лимонным соком на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. По мере необходимости мойте вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы обратите особое внимание на то, чтобы частицы пищи на них:

- не скапливались
- не мешали нормальному закрытию дверцы.

✉ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи раствором мягкого моющего средства после каждого использования печи, но сначала дайте печи остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз и затем почистите его.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Необходимо соблюдать следующие несложные меры предосторожности при хранении и сервисном обслуживании вашей микроволновой печи.

Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы, как то :

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите печь от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

✉ Если вы хотите разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Подлежит испольэованию по наэначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 пет

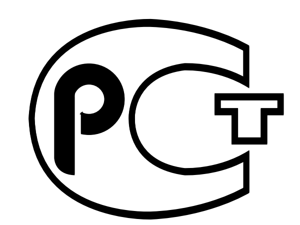
Технические характеристики

Фирма SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**CE292DNR / CE292DNTR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	
Микроволны	1400 Вт
Гриль	1300 Вт
Комбинированный режим	2700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г)	
Габаритные	517 x 297 x 445 мм
Внутренняя камера печи	336 x 241 x 349 мм
Объем камеры	28 литров
Масса	
Нетто	Приблизительно 18 кг

R





AЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46.B14954**

-. Дата выпуска : **09, 04, 2004**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА

АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:

САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД

416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742